



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇORTI AŞI (BİTLİS)

Anadolujet Magazin

1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı haşlanmış yarma (dövme)  
3 su bardağı dolusu ince kıyılmış lahana turşusu (bulabilerseniz Bitlis özel lahana turşusu)  
1,5 su bardağı tavuk veya et suyu  
Tuz  
Karabiber

Bir tencerede kaynayan tavuk suyuna kıyılmış turşu konur ve biraz kaynatılır. Daha sonra üzerine yarmayı ve nohudu da ekleyip biraz daha pişirilir. Üzerine arzuya göre tereyağlı pul biber dökülür ve sıcak servis yapılır.

---